



PP03
Spezifikation

Art.Nr. 001284
Seite 1 von 1

Produkt	Carnella - Fleischaufstriche mit Milcheiweiß		
Sorte	Leber		
Artikelnummer	001284		
Vertrieb	A. Darbo AG, Dornau 18, 6135 Stans, Austria		
Gebinde	Alu-Portionsbecher mit Aluplatine		
Füllmenge	60 x 24 g (1,44 kg)		
Zutaten	Schweinefleisch 45%, Speck, Wasser, Schweineleber 16%, Schwarten, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Emulgator: E 472c, MILCHEIWEIß, Zwiebelpulver, Gewürze, Geschmacksverstärker: E 621, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Dextrose		
Hinweis			
EG Zulassungsnummer	AT - 62028 - EG		
Mindesthaltbarkeit [d]	730		
	Nährwerte im Durchschnitt per 100 g		
Brennwert [kJ/kcal]	1135/275		
Fett [g]	26		
davon ges. Fettsäuren [g]	6,9		
Kohlenhydrate [g]	0,2		
davon Zucker [g]	0,1		
Eiweiß [g]	10		
Salz [g]	1,5		
Mikrobiologie	Kommerziell steril		
Lagerung	Trocken, vor Frost und Wärme geschützt lagern		
Gentechnik	Die eingesetzten Zutaten enthalten keine Rohstoffe und/oder Zusatzstoffe, die aus GVO im Sinne der EG-VO 1829/2003 hergestellt wurden.		
Lebensmittelrecht	Die verwendeten Rohstoffe und die Deklaration entsprechen dem österreichischen Lebensmittelrecht.		
Allergene	Kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (j/n):		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)	J	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	n
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste Dinkel, Kamut, bzw. Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse	n	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	n
7 Jun 2018 Datum	Ing. Andreas Jager Produktentwicklung	Mag. Christian Neunhäuserer Qualitätssicherung	
Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.			